



*Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw*

www.kringofficieren.be



INFO KRINGDINER “Frank Olyslaegers”

Vrijdag 9 oktober 2015 om 19.00 uur



Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

www.kringofficieren.be

Locatie: DE ROODEN HOED

Oude Koornmarkt 25
2000 Antwerpen

Grand Café De Rooden Hoed is het oudste horecabedrijf van Antwerpen en heeft een erg rijke geschiedenis. Zelfs Quinten Matsys zou hier ooit gewoond hebben!

Sinds kort werd dit pand volledig gerenoveerd en terug in ere gebracht, zowel langs buiten als langs binnen, met veel respect voor het verleden.



De Rooden Hoed is er weer!

ANTWERPEN -

Het oudste restaurant van Antwerpen De Rooden Hoed pakt uit met een vernieuwd concept: een Grand Café. De Rooden Hoed, gelegen aan de voet van de kathedraal, was werkelijk een legende voor zijn mossel- en visspecialiteiten en streekgerechten.

Nu, 250 jaar later, wordt deze traditie in stijl voortgezet – met een modern tintje uiteraard – door een team van horeca-experts: Cas Goossens, Hans Lachi, Kevin Strubbe, Jan Van den Broeck en Christophe Vandermolen. Bij De Rooden Hoed vind je beslist ook heerlijke biertjes en wijnen, geselecteerd door ken-



Laat je culinair verrassen in De Rooden Hoed.

ners. Dé trots van de zaak is de marmeren zeevruchtenbar waar je kan proeven van al het lekkers uit de zee. Beslist een aanrader voor je volgende etentje uit! (MAAU/foto GRF)
Adres: Oude Kooymarkt 25.
Tel: 03 289 09 09.
Info: www.deroodenhoed.be

Gisteren opende 'De Rooden Hoed', het oudste restaurant van Antwerpen, opnieuw de deuren. Cas Goossens, de broer van media-figuur Tess, is de nieuwe zaakvoerder.
Opvallend detail: 'De Rooden Hoed' was vroeger in handen van Tess' ex-man Pascal Van den Beek. Ze vierden er destijds nog hun huwelijksfeest. Cas, die er vroeger als kelner werkte, heeft nu dus het legendarische restaurant overgenomen van zijn voormalige schoonbroer. Foto PN

Broer TESS GOOSSENS heropent oudste restaurant Antwerpen



DE ROODEN HOED : WEDERGEBOORTE

Na een complete renovatie gaat het oudste restaurant van Antwerpen, aan de voet van de kathedraal, weer open als Grand Café De Rooden Hoed. Initiatiefnemer, concept-beheerder en woordvoerder is Kevin Strubbe, welbekend horecaconsulent, auteur en gewezen butler van prins Filip. De zaak wordt uitgebaat door een team van vijf ervaren experts.

De gevel en het interieur werden opgefrist, maar de oorspronkelijke karakteristieken bleven bewaard. 120 gasten kunnen comfortabel genieten van de fraaie retro sfeer. De nog verder in te richten kelder zal plaats bieden aan 140 personen. Zaakvoerder Cas Goossens: "Onder de prachtige bakstenen gewelven kunnen we bedrijven of families ontvangen en op hun wenken bedienen". De Rooden Hoed is vijf dagen per week open. Er kan doorlopend gegosten en gedronken worden. Met het ongedwongen smaken van zeevruchten en streekgerechten wordt een lange traditie verdergezet. Bij elk gerecht hoort zowel een biertje als een wijnsuggestie. Het huisaperitief is een flûte Liefmans Cuvée Brut plus Saurmur. Info: www.deroodenhoed.be





Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

www.kringofficieren.be





Koninklijke Kring van Officiëren van de Lokale Politie vzw

www.kringofficieren.be



Het diner vindt plaats op de eerste verdieping dat volledig voorbehouden is voor onze leden. Met zicht op de kathedraal.



Koninklijke Kring van Officiëren van de Lokale Politie vzw

www.kringofficieren.be



Het aperitief en de digestief wordt in de
middeleeuwse kelder aangeboden.



*Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw*

www.kringofficieren.be

HET AANGEBODEN MENU

Als aperitief:

Saumur overgoten met Liefmans Cuvée Brut
of een glaasje sinaasappelsap met kreukeltjes



**Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw**

www.kringofficieren.be

HET AANGEBODEN MENU

Keuze voorgerecht

1 / 1 Krab Belle-Vue (+ / - 450 gr.) met gemengde sla, tomaat, ei & aangepaste sausjes

Geserveerd met aangepast bier: De Koninck 5,2%: De combinatie van deze Spécila Belge met de krab Belle-Vue is werkelijk om vingers en duimen van af te likken. Dit lichte bier met een aangename bitterheid en een volle romige nasmaak past hier perfect bij.

OF

**Zwezeriken met filet d'Anvers, gestoofd witlof, spek & Granny Shmit appel
& crème van balsamico**

Geserveerd met aangepast bier: Triple d'Anvers 8%: Deze goudblonde Antwerpse tripel met een aangename volmondigheid heeft genoeg power om de krachtige smaak van de zwezeriken te kunnen evenaren en bovendien sluit de subtiele bitterheid van het bier mooi aan bij de bitterheid van het witlof

OF

**Salade van geitenkaas (Veggie)
met rode biet, dressing van Liefmansbier & geroosterde notencrumble**

U kan ook kiezen voor een glaasje wijn bij de gerechten:

Wit: Réserve St.Martin Sauvignon Blanc

Rood: Réserve St.Martin Cabernet Sauvignon Rouge

De geheelonthouders kunnen uiteraard frisdrank bestellen. Limoen- en muntwater staat ook altijd op de tafels



**Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw**

www.kringofficieren.be

HET AANGEBODEN MENU

Keuze van hoofdgerecht

Entrecôte (320 gr.) – met sla, verse frietjes

Geserveerd met aangepast bier: Mc Chouffe 8%: Deze entrecôte, die al wat steviger van smaak is dankzij het hoger vetgehalte en het geroosterde karakter, verlangt naar een bruin bier met een krachtige body.

De Mc Chouffe is dan ook een zalige begeleider van dit heerlijke vleesgerecht.

OF

Wilde zeebaars – met julienne van wortelen, venkel, prei, kreeftensaus en venkelaardappelen

Geserveerd met aangepast bier: Maredsous Tripel 10%: Om aan de rijke smaak van de zeebaars, de kreeftensaus en venkelaardappelen te kunnen beantwoorden, moeten we op zoek gaan naar een bier met een zekere volmondigheid en een ambere kleur.

OF

Stoofpotje van tofu (Veggie)

met tomaat, basilicum olie en kasteelaardappelen

U kan ook kiezen voor een glaasje wijn bij de gerechten:

Wit: Réserve St.Martin Sauvignon Blanc

Rood: Réserve St.Martin Cabernet Sauvignon Rouge

De geheelonthouders kunnen uiteraard frisdrank bestellen. Limoen- en muntwater staat ook altijd op de tafels



*Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw*

www.kringofficieren.be

HET AANGEBODEN MENU

Dessert:

Coupe Colonel

Citroensorbet met zestes van limoen overgoten met Grey Goose Vodka

OF

Dame Blanche

Vanille-ijs en warme chocoladesaus

Koffie / thee

Digestief



*Koninklijke Kring van Officieren
van de Lokale Politie vzw*

www.kringofficieren.be

PRIJS VOOR DIT “ALL INCLUSIVE MENU” :

Het diner met aangepaste bieren, wijn of frisdrank wordt aan onze leden en hun partner aangeboden voor 55 euro per persoon !

Niet-leden kunnen deelnemen voor 70 euro per persoon.

Inschrijven d.m.v. het bijgaand inschrijvingsformulier VOOR 4 oktober 2015